REVUE DE VITICULTURE

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET PRODUCTEURS-DIRECTS (1)

CHAMP D'EXPERIENCES N° VII (2)

Il s'agit d'une collection de cépages dont la majorité est taillée en double Guyot, pour la plupart plantés en 1901. Les greffons sont en partie des cépages méridionaux, des hybrides Bouschet teinturiers entre autres.

Ce champ d'expériences est situé sur la commune d'Etrembières (Haute-Savoie), en plaine, à 200 mètres du pied du Mont Salève, au nord-ouest de la dite montagne. Le sol appartient à l'époque quaternaire, étant formé probablement d'alluvions de l'Arve; il est meuble, plutôt peu caillouteux. La couche arable a une profondeur de 60 centimètres au-dessous de laquelle se trouve un lit de graviers et de sable. Ce terrain est assez frais.

La proportion de calcaire du sol et du sous-sol varie entre 0,29 et 2,69 %.

CONCLUSIONS

Il s'agit là de greffons différents; malgré cela il y a, au point de vue comparaison, des indications à tirer de ces tableaux pour les porte-greffes.

Le Picpoul Bouschet sur Riparia × *Rupestris* 101-14 arrive en tête après avoir été dépassé jusqu'en 1909 par le *riparia gloire greffé en Alicante Bouschet*, maintenant second.

Le Mourastel Bouschet et le Gros noir sur Riparia × *Rupestris* 3309 occupent une bonne place malgré les années plutôt sèches de 1906, 1911 et 1917. Le 3309 se comporterait-il aussi bien dans un autre climat? En 1917 aux environs de Vevey, ce porte-greffe greffé en Fendant, quoique pas mauvais, ne tient pas la tête avec ses greffons. S'agit-il d'une époque de floraison différente? C'est fort possible et cette question de floraison peut parfaitement expliquer pourquoi tel porte-greffe donne de meilleurs résultats une année que d'autres, pourquoi une année ce sont les greffés qui donnent de meilleurs résultats, une autre année les francs de pieds.

(1) Voir *Revue*, année 1923, Nos 1491, 1495, 1512, 1513, 1515, 1517 et 1518.

(2) Il s'agit du champ d'expériences portant le n° IV, dans le tome II de notre « Contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles ». O. Doin et fils, édit., 8, Place de l'Odéon, Paris.

TABLEAU DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° VII

Tous les cépages sont rouges.

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1904	1905	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Schwarzmüllertraube (plant Meunier) non greffé et non sulfaté	6	5	4	4	4	5	4	5	5	3	5	5	4.45	11	1
Pinot fin noirien sur Mourvèdre × rupestris 1202	12	5	5	5	—	4	4	5	3	3	5	5	4.4	10	2
Bodenseetraube (pinot noir) non greffé et non sulfaté	3	—	—	—	—	—	—	5	5	3	4	5	4.4	5	2
Gamay de Vaux sur rupestris du Lot	18	—	4	4	4	4	4	5	—	3	5	5	4.22	9	3
Cabernet-Sauvignon sur Berlandieri × riparia 420 A	27	4	4	4	4	4	1	5	2	3	4	5	3.64	11	4
Gros noir sur riparia × rupestris 3309	14	4	4	3	4	4	1	5	3	2	3	4	3.36	11	5
Mourastel-Bouschet sur riparia × rupestris 3309	18	4	4	3	2	4	1	5	3	3	4	4	3.36	11	5
Petit Bouschet sur riparia × rupestris 3309	36	5	4	2	4	4	1	5	1	1	2	5	3.09	11	6
Picpoul Bouschet sur riparia × rupestris 401-14	17	4	4	3	2	4	1	5	2	1	1	4	2.82	11	7
Alicante Bouschet sur riparia gloire	48	4	4	3	2	4	1	5	2	1	2	3	2.82	11	7
Petit Verrot sur riparia gloire	18	4	4	3	4	2	1	4	1	1	2	3	2.64	11	8
Alicante Bouschet sur Aramon × rupestris Ganzin n° 2	8	4	1	3	2	2	0	5	1	1	2	2	2.09	11	9

TABLEAU DE RENDEMENT
CONCERNANT DIVERS CÉPAGES RATTACHÉS AU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° VII

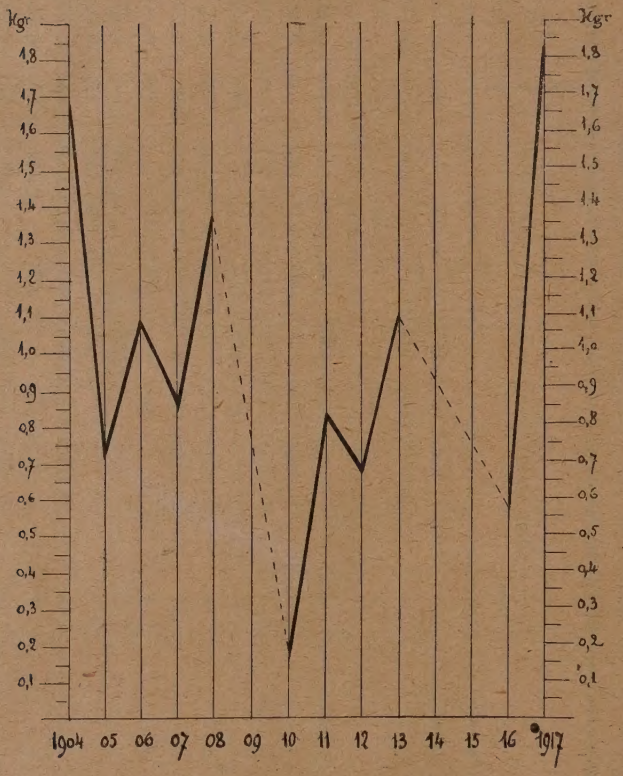
Rendement moyen en kg. par année et par cep. (Classement par ordre décroissant).

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Ouriou sur riparia gloire (plant de la Maurienne)	8	0.088	0.050	0.100	0.119	0.231	0.225	—	0.813	0.135	6	18
Cornucopia	4	—	0.035	0.125	0.012	0.175	0.037	0.370	0.754	0.126	6	19
Chasselas de Jérusalem sur riparia gloire	1	0.100	—	—	—	—	0.150	—	0.250	0.125	2	20
Chasselas Boulet sur —	1	0.200	—	—	—	—	0.050	—	0.250	0.125	2	20
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 157-11	8	—	—	0 162	0.150	0.119	0.033	0 112	0.576	0.115	5	21
Petit Rhin sur riparia × rupestris 3309	9	0.111	0.040	0.222	0.150	0.130	0.050	0.083	0.786	0.112	7	22
Missouri Riesling	4	—	0.015	0.325	0.025	0.112	0.012	0.157	0.646	0.108	6	23
Othello franc de pied	8	0.176	0.127	0.025	0.069	0 114	—	—	0.511	0.102	5	24
Delaware rose non greffé	4	—	0.040	0.125	0.125	—	—	0.100	0.390	0.097	4	25
Gros Meslier sur riparia gloire	17	—	0.012	0.117	—	0.163	0.041	0.147	0.480	0.096	5	26
Hyvernais sur Gamay Couderc	8	0.125	—	0.040	—	0.093	0.045	—	0.303	0.076	4	27
Muscat Lierval franc de pied	2	—	—	—	0.050	—	—	0.100	0.150	0.075	2	28
Chasselas mamelon sur riparia gloire	1	—	—	—	0.100	—	0.100	0.020	0.220	0.073	3	29
Gouche noir sur —	8	—	0.100	0.060	0.090	0.075	0.012	0.100	0.347	0.058	6	30
Douce noire sur —	4	—	—	0.025	—	0.125	—	0.025	0.175	0.058	3	30
Canada non greffé	4	—	0.025	0.050	0 037	—	—	0.062	0.174	0.043	4	31
Douce noire sur rupestris du Lot	9	—	—	—	—	—	0.050	0.022	0.072	0.036	2	32
Croton franc de pied	8	—	0.040	0.037	0.032	—	—	0.025	0.104	0.026	4	33

CHAMP D'EXPERIENCES N° VII

Riparia gloire greffé avec Alicante Bouchet

Production en kg. par cep et par an



Le *Pinot fin noirien sur Mourvèdre* × *Rupestris* 1202 n'occupe pas un mauvais rang dans le tableau de classement de rendement. Ce porte-greffe trouve donc moyen avec cette taille généreuse de faire produire un greffon par lui-même peu productif, et jusqu'à présent il n'a, malgré le fait qu'il y a du phylloxéra dans ces cultures, pas décliné. Ce n'est pas la première fois que nous voyons le 1202 se comporter bien quoique pas placé dans des argiles humides. Même à Clapiers, près Montpellier, où certes il n'y a pas trop d'humidité, nous avons vu le 1202 pas mal marcher là où le rupestris du Lot donne de bons résultats.

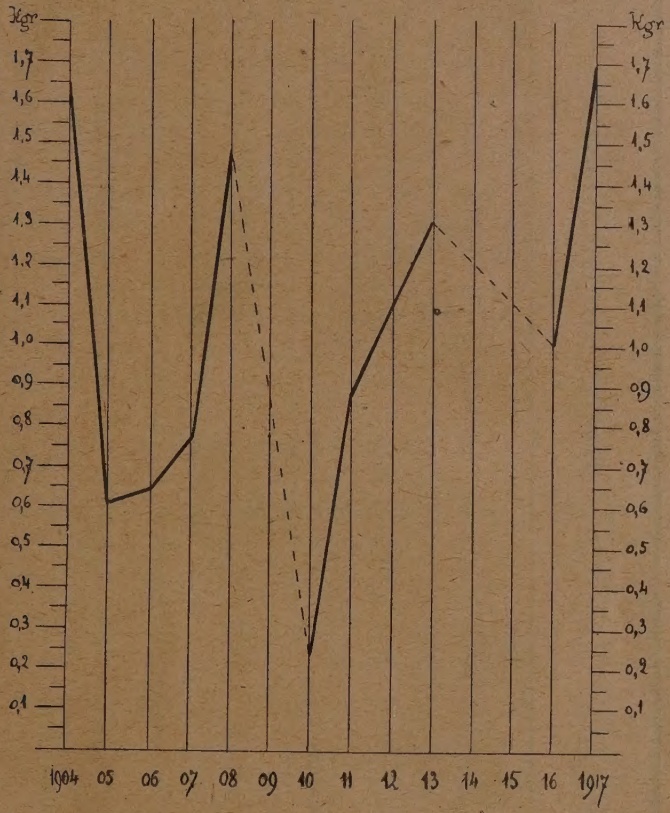
Les Gamay de Vaux sur Rupestris du Lot donnent une moyenne de 0,406 kg. qui n'est pas insignifiante pour ce greffon. Ce rupestris ne paraît pas avoir souffert ici en 1917, année un peu sèche, puisqu'il donne 0 kg. 900.

Le Cabernet-Sauvignon sur Berlandieri × *Riparia* 420 A accuse en 1916 et

CHAMP D'EXPERIENCES N° VII

Riparia × *Rupestris* 101-14 *greffé avec Picpoul Bouchet*

Production en kg. par cep et par an



1917 des poids plutôt encourageants : 0,526 et 0,544 kg. Il ne faut donc pas désespérer de ce porte-greffe.

Le Plant Meunier (dit Schwarzmüllertraube en Suisse) et *Pinot noir* (Bodenseetraube) francs de pied produisent par eux-mêmes peu. L'on voit là un Pinot non greffé produire bien moins qu'un Pinot fin noirien sur 1202 qui dépasse lui la production moyenne des Pinots. Cela tiendrait-il à une différence de variété de greffon provenant l'un des bords du lac de Constance et l'autre d'une pépinière de Mâcon ?

CONSIDÉRATIONS SUR LES GREFFONS

Nous ne sommes pas étonnés de trouver dans les premiers numéros du tableau de maturité des *Pinots et Gamays* par comparaison au *Cabernet-Sauvignon* et surtout à des hybrides Bouschet.

TABLEAU DE MATURITÉ
CONCERNANT DIVERS CÉPAGES RATTACHÉS AU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° VII

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Chasselas Ciotat sur riparia gloire	1	—	—	4	0	—	4	5	3.25	4	13
Chasselas doré à gros grains sur riparia gloire	1	5	—	—	—	2	3	2	3	4	14
Chasselas musqué vrai sur riparia gloire	1	—	—	—	—	—	—	3	3	1	14
Secretary sur riparia gloire	8	4	1	5	—	2	3	2	2.83	6	15
Hyvernais sur Gamay Couderc	8	4	—	5	—	0	2	—	2.75	4	16
Douce noire sur riparia gloire	4	—	—	5	—	1	—	2	2.66	3	17
Ouriou sur riparia gloire (plant de la Maurienne)	8	0	1	5	2	2	3	—	2.16	6	18
Aligoté sur mourvèdre × rupestris 1202	4	0	1	4	2	—	3	2	2	6	19
Gouche sur riparia gloire	8	—	0	4	3	0	—	2	1.8	5	20
Croton franc de pied	8	—	0	1	—	—	—	4	1.66	3	21
Gros Meslier sur riparia gloire	17	—	1	4	—	1	0	2	1.6	5	22
Douce noire sur rupestris du Lot	9	—	—	—	—	—	2	1	1.5	2	23
Barzin sur Mourvèdre × rupestris 1202	8	—	0	4	—	2	0	—	1.5	4	23
Petit Rhin sur riparia × rupestris 3309	9	0	1	4	0	2	0	3	1.43	7	24
Chasselas mamelon sur riparia gloire	1	—	—	—	0	—	0	2	0.66	3	25
Mollette sur riparia gloire (plant de la Haute-Savoie)	8	0	—	—	1	1	0	1	0.6	5	26
Missouri Riesling	4	—	0	0	—	1	0	2	0.6	5	26
Triumph, franc de pied	2	—	0	—	—	0	0	—	0	3	27

TABLEAU DE RENDEMENT DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° VII (planté en 1901).

Tous les cépages sont rouges.

Rendement moyen en kg. par année et par cep (classement par ordre décroissant).

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1904	1905	1906	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Picpoul Bouschet sur riparia × rupestris 101-14	17	1.650	0.610	0.645	0.764	1.471	0.241	0.882	1.103	1.311	1.012	1.744	11.433	1.039	11	1
Alicante Bouschet sur riparia gloire	48	1.650	0.730	1.090	0.870	1.372	0.183	0.820	0.627	1.092	0.577	1.815	10.826	0.977	11	2
Mourastel Bouschet sur riparia × rupestris 3309	18	0.666	0,630	0.735	0.789	0.842	0.283	1.000	1.760	0.808	0.726	0.420	8.659	0.787	11	3
Gros noir sur riparia × rupestris 3309	14	0.360	0.570	0.715	1.070	0.721	0 285	0.785	0.791	0.800	0.578	0.650	7.625	0.693	11	4
Alicante Bouschet sur Aramon × rupestris Ganzin N° 2	8	0.163	0.430	0.425	0.425	1.000	0.250	0.427	0.406	0.625	0.900	1.575	6.626	0.602	11	5
Pinot fin noirien sur mourvèdre × rupestris 1202	12	0.775	0.100	—	0.462	1.038	0.062	0.825	0.400	0.791	0.400	0.842	5.695	0.569	10	6
Petit Bouschet sur riparia × rupestris 3309	36	0.092	1.170	1.085	0.472	0.884	0.120	0.500	0.458	0.420	0.291	0.772	6.264	0.569	11	6
Gamay de Vaux sur rupestris du Lot	18	—	0.665	0.220	0.333	0.786	0.077	0.100	0.228	0.622	0.130	0.900	4.061	0.406	10	7
Cabernet-Sauvignon sur Berlandieri × riparia 420 A	27	0.232	0.525	0.518	0.518	0.533	0.135	0.241	0.255	0.324	0.526	0.544	4.351	0.396	11	8
Schwarzmüllertraube (plant Meunier) non greffé et non sulfaté	6	0.620	0.165	0.165	0.500	0.600	0.041	0.340	0.317	0.600	0.266	0.500	4.114	0.374	11	9
Petit Verrot sur riparia gloire	18	0.062	0.335	0.500	0.472	0.631	0.053	0.319	0.131	0.406	0.308	0.350	3.567	0.327	11	10
Bodenseetraube (pinot noir) non greffé et non sulfaté	3	0.200	—	0.165	0.033	0.200	0.000	0.225	0.166	0.117	0.133	0.233	1.472	0.147	10	11

En 1914, 1915 et 1918, pour des raisons diverses, nous n'avons pas fait de pesées. En 1909, pour cause de gel aggravé de coulure, nous n'avons pas pesé non plus et avons donné un poids fictif uniforme : 0,150 kg.

En 1916, la récolte a été en général faible dans nos champs d'expériences. Ceux-ci ont souffert comme l'ensemble du vignoble du bassin du Léman de pluies particulièrement prolongées au printemps jusqu'en juin et même juillet. Il en est résulté une invasion de Cochylis et une forte aggravation du Mildiou qui avait déjà commencé de sévir en 1915. En outre, les moineaux, bien secondés dans cette besogne par les guêpes, ont été jusqu'à manger ici la faible récolte qui subsistait sur certaines souches. Toutefois, il est assez étonnant que la production soit réduite à 0 ou à peu près pour une bonne partie des pieds, alors que quelques rares autres fassent exception. Nous ne croyons pas cependant qu'il y ait de la part d'un greffon une résistance intrinsèque aux autres éléments cités ci-dessus, parce qu'il est greffé sur tel ou tel porte-greffe.

TABLEAU DE RENDEMENT
CONCERNANT DIVERS CÉPAGES RATTACHÉS AU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° VII

(plantés ou greffés de 1903 à 1906).

Rendement moyen en kilogrammes par année et par cep. (Classement par ordre décroissant.)

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1907	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Chasselas doré à gros grains sur riparia gloire	1	1.200	0.200	—	—	—	1 100	0.500	2.100	5.100	1.020	4	1
Seibel n° 2, franc de pied	8	—	0.925	0.525	0.875	0.775	0.587	0.337	—	4.024	0.671	6	2
Chasselas Jalabert sur riparia gloire	1	—	0.600	—	0.200	—	—	0.050	0.900	1.750	0.437	4	3
Mollette sur riparia gloire (plant de la Haute-Savoie)	8		0.188	—		0.281	0.537	0.064	0.642	1.712	0.342	5	4
Duchess non greffé	10		0.630	—	0.130	—	0.165	0.100	0.630	1.655	0.331	5	5
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 34EM	8	—	0.375	0.038	0.562	0.069	0.431	0.043	0.550	2.068	0.295	7	6
— — sur Berlandieri × riparia 420B	9	—	0.167	0.081	0.437	0.533	0.306	0.072	0.455	2.051	0.293	7	7
Chasselas Duhamel sur riparia gloire	1	—	—	—	—	—	—	—	0.250	0.250	0.250	1	8
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 A	8	—	0.113	0.076	0.312	0.212	0.237	0.575	0.050	1.575	0.225	7	9
Lacryma Christi (chasselas violet) franc de pied	2	—	—	—	0.250	0.125	—	—	0.250	0.625	0.208	3	10
Triumph, franc de pied	2	—	—	0.065	—	—	0.200	0.350	—	0.615	0.205	3	11
Durif sur Gamay Couderc	8	—	0.125	0.050	0.025	0.375	0.419	0.356	0.075	1.425	0.203	7	12
Barzin sur Mourvèdre × rupestris 1202	8	—	—	0.043	0.400	0.020	0.575	0.062	0.036	1.136	0.192	6	13
Secretary sur riparia gloire	8	—	0.687	0.050	0.025	0.025	0.175	0.062	0.287	1.311	0.187	7	14
Chasselas Ciotat sur riparia gloire	1	—	—	—	0.300	0.050	—	0.100	0.300	0.750	0 187	4	14
Aligoté sur Mourvèdre × rupestris 1202	4	—	0.125	0.012	0.250	0.237	—	0.075	0.350	1 049	0.175	6	15
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420C	8	—	0.012	0.047	0.312	0.175	0.206	0.031	0.287	1.070	0.153	7	16
Chasselas musqué vrai sur riparia gloire	1	—	—	—	—	—	—	—	0.150	0.150	0.150	1	17

TABLEAU DE MATURITÉ
CONCERNANT DIVERS CÉPAGES RATTACHÉS AU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° VII

Classement par ordre décroissant.

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1908	1910	1911	1912	1913	1916	1917	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Chasselas Duhamel sur riparia gloire	1	—	—	—	—	—	—	5	5	1	1
Muscat Lierval franc de pied	2	—	—	—	—	—	—	5	5	1	1
Duchess non greffé	10	4	—	5	—	5	5	5	4.8	5	2
Delaware rose non greffé	4	—	4	4	5	—	—	5	4.5	4	3
Lacryma Christi (chasselas violet)	2	—	—	4	4	—	—	5	4.33	3	4
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 157-11	8	—	—	4	4	3	5	5	4.2	5	5
Cornucopia	4	—	4	5	—	1	—	5	3.75	4	6
Chasselas Jalabert sur riparia gloire	1	2	—	4	—	—	—	5	3.66	3	7
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 C	8	4	1	—	4	3	5	5	3.66	6	7
— — — — 34 EM	8	4	1	4	3	3	5	5	3.57	7	8
— — — — 420 A	8	4	1	4	3	3	5	5	3.57	7	8
— — — — 420 B	9	4	1	4	3	3	5	5	3.57	7	8
Chasselas de Jérusalem sur riparia gloire	1	4	—	—	—	—	3	—	3.5	2	9
Chasselas Boulet sur riparia gloire	1	4	—	—	—	—	3	—	3.5	2	9
Othello franc de pied	8	4	1	5	5	2	—	—	3.4	5	10
Seibel n° 2, franc de pied	8	4	1	5	4	3	3	—	3.33	6	11
Canada noir non greffé	4	—	1	5	—	—	—	4	3.33	3	11
Durif sur Gamay Couderc	8	4	1	5	3	3	5	2	3.28	7	12

Le *Cabernet-Sauvignon* n'est là qu'à titre de collection, cependant, vu sa qualité, puisqu'il participe à la vinification des crus de Bordeaux, et sa note de maturité presque bonne, il pourrait rendre des services dans les parties les plus chaudes de la Suisse. De fait, on nous en demandait assez souvent de petites quantités pour le Tessin. Nous ne craindrions pas d'en mettre quelque peu en mélange avec des cépages rouges fins dans de bonnes expositions du canton de Vaud et sur des coteaux de la Haute-Savoie.

Le *Gros Noir* a une note de maturité assez bonne ; nous ne pensons pas qu'il mûrirait plus mal que la Mondeuse, au contraire. Le 3309 paraît encore avoir hâté sa maturité. Les ampélographes ne le classent pas d'ailleurs dans les greffons tardifs. Sa production là n'a rien d'extraordinaire, surtout comparée à celle du Béquignol et de la Mondeuse d'un champ d'expériences à terrain assez analogue à celui de la présente expérience. Le Gros Noir n'a pas un jus teinté. Le *Mourastel-Bouschet* a la même note de maturité que la variété précédente. Il pourrait dans certaines bonnes expositions, jouer le rôle de teinturier dans les vins ordinaires, ceci d'autant plus qu'actuellement cette association indique le joli poids de 0,787 gr.

Le *Petit Bouschet*, un teinturier du Languedoc, a une note de maturité suffisante qui permettrait de l'essayer aussi dans les parties les plus chaudes de la Suisse. La production de cette variété n'est du reste pas mauvaise, un peu supérieure à ce que donnerait probablement un Gamay teinturier.

Le Picpoul Bouschet, un teinturier aussi, a avec une grosse production qui le classe premier, une note de maturité presque assez bonne.

L'*Alicante Bouschet* sur riparia gloire et sur Aramon Rupestris Ganzin n° 2 a comme la précédente variété une note de maturité presque suffisante sur le premier de ces porte-greffes, mais inférieure sur le second. En somme, on peut dire de ces deux variétés qu'elles ne mûrissent pas assez dans notre région et qu'elles ne seraient à essayer que dans de très bonnes expositions, exceptionnelles mêmes, pour des vins de coupage.

CONCLUSIONS

Les variétés faisant l'objet des tableaux ci-dessus ont été greffées 2 à 5 ans après celles dont nous venons de parler sur des boutures racinées où sont des greffes-boutures plantées à la même époque. Souvent ces variétés ne sont représentées que par un pied, de sorte qu'il s'agit plutôt de collections. Beaucoup d'entre ces cépages sont tardifs, rien d'étonnant qu'ils ont des notes de maturité pour la Haute-Savoie très faibles. La taille adoptée est, pour la plupart de ces pieds, la double Guyot, et ils ont été soignés comme ceux de nos autres champs d'expériences d'Etrembières.

Un coup d'œil jeté sur le tableau des poids nous montre que le riparia gloire n'a pas empêché le Chasselas doré à gros grains de produire en moyenne pendant quatre ans : 0,975 kgr. En 1917, dans ce terrain plutôt sec, une année sèche, le riparia gloire fait produire au Chasselas Jalabert : 0,900 kgr. Cependant, l'on est étonné de voir combien d'associations ont obtenu de poids fai-

bles. Certaines variétés, comme la Douce noire sur rupestris du Lot, devraient produire beaucoup plus. Il est vrai que pendant la guerre nos champs d'expériences ont été assez mal soignés, mais cette explication ne suffit pas, attendu que les autres champs d'essais n'ont pas été mieux partagés et s'en sont bien mieux tirés. Il a dû y avoir là d'autres causes de souffrance ; celles-ci ne sont pas toujours faciles à trouver et cela prouve une fois de plus qu'un champ d'expériences ne suffit pas, surtout avec des pieds peu nombreux. Il y a bien une cause qu'on pourrait invoquer : c'est que, parmi des variétés ne mûrissant pas en même temps mais étant vendangées à la fois, les unes sont mangées par les guêpes et les moineaux lorsque la vendange arrive. Mais cette explication est également insuffisante si l'on examine en détail le tableau, car il y a des Chasselas plus précoces que la Douce noir qui devraient être mangés. Or, c'est justement un pied de Chasselas à gros grains qui rapporte le plus. En 1917, ce Chasselas sur gloire rapporte 2.600 kgr. dans une année un peu sèche ! (et d'aucuns disaient qu'il fallait se garder de mettre le gloire dans des terrains un peu secs).

Disserter sur chacun de ces greffons au point de vue ampélographique, pour voir par exemple s'ils donnent dans toutes situations peu ou beaucoup, nous sortirait du temps dont nous disposons; et nous engageons ceux que la question intéresserait de plus près à consulter les ampélographes pour savoir si les faibles poids constatés pour tel ou tel greffon sont logiques.

Jean Burnat et Henry Meyer.

ACTUALITÉS

Les tarifs de transports des vins. — A propos de l'essence de moutarde (G. B.). — Situation viticole dans le Midi au 15 août 1923 (M. L.). — Diffusion du sulfure de carbone (Pierre Larue). — Main-d'œuvre agricole étrangère : Débauchage (E. Marre). — Bibliographie.

Les tarifs de transports des vins. — Le Conseil supérieur des chemins de fer a repoussé, après une vive discussion, et pour la deuxième fois, la proposition présentée par M. le Ministre des Travaux publics de réduire de 30% temporairement les tarifs 6 et 106 de transport des vins.

Les viticulteurs, qui ont fait connaître que cette réduction leur était indispensable pour atténuer la crise actuelle, attendent le geste que M. le Ministre des Travaux publics est en droit de faire après cette deuxième délibération.

A propos de l'essence de moutarde. — Une argumentation nous a été soumise, en ce qui a trait à l'emploi discuté de l'essence de moutarde comme antiseptique dans les vins.

« Si la loi, nous a-t-on dit, n'autorise pas l'introduction dans les vins d'essence de moutarde comme antiseptique, elle autorise l'introduction de farine de moutarde comme clarifiant.

Il semble que ces deux produits se rapprochent beaucoup et que la farine étant le contenant et celui-ci étant autorisé, le contenu le sera à fortiori.

Cette autorisation est donnée par la circulaire n° 57 du 15 novembre 1921 portant application du décret du 19 août 1921. »

A ce raisonnement, la réponse suivante peut être opposée :

« Aucun texte législatif ou réglementaire n'autorise l'introduction de farine de moutarde comme clarifiant. Dans la circulaire n° 57 du 15 novembre 1921, le directeur du service de la répression des fraudes dit à ce sujet :

« J'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage l'huile comestible et la farine de moutarde, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter. »

La formule prudente employée par le directeur du service de la répression des fraudes : « j'estime que... » montre bien qu'il n'y a là que l'expression d'une opinion personnelle, qui ne constitue pas une décision règlementaire.

Au surplus, la portée du décret du 19 août 1921 est nettement indiquée dans la circulaire précitée. « L'article 3 du décret du 3 septembre 1907 énumérait un certain nombre de manipulations et pratiques qui devaient être considérées comme licites, au sens de l'article précédent. Cette énumération a été complétée ; *elle est devenue limitative.* » (p. 5 ; 4e §).

« La liste des pratiques licites *devenant limitative*, il importait de n'en omettre aucune » (p. 7, 4e §). Les traitements licites sont donc strictement énumérés, sauf pour les collages, en raison de la forme même de la phrase : « les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que... »

Cependant, il pourrait paraître audacieux à un tribunal correctionnel, qui aurait à connaître d'une affaire de ce genre, de prétendre que le produit est un de ces « clarifiants consacrés par l'usage », dont parle le décret.

Car il ne pourrait confondre « contenant » et « contenu » ; les praticiens n'ignorent pas que la farine de moutarde n'est utilisable comme clarifiant ou comme désodorisant qu'après avoir été débarrassée soigneusement par des lavages répétés de toute trace d'essence de moutarde, dont la présence ne manquerait pas de donner au vin une odeur bien plus désagréable que celle qu'on voudrait lui enlever.

Donc, même si l'emploi de la farine de moutarde pouvait être considéré comme dès maintenant réglementairement autorisé, on ne serait pas en droit d'en conclure que celui de l'essence de moutarde l'est également.

Voici le point de vue réglementaire actuel. Il n'en résulte nullement une opinion au point de vue technique, sur la valeur du produit : celui-ci remplacera peut-être un jour l'anhydride sulfureux en vinification ; il faut tout d'abord que des expériences en cours se soient montrées favorables à cet emploi et qu'un nouveau décret soit intervenu. »

G. B.

Situation viticole dans le Midi au 15 août 1923

Le vignoble méridional est, depuis quelques jours, dans un état lamentable ! La sécheresse persistante, les températures brûlantes qui n'ont pas cessé depuis depuis un mois, avec des maxima journaliers de 35 à 37, en quelques villages même de 39° à 40°, avec 50, 52 et 54,5 au soleil, ont arrêté toute végétation, toute évolution des raisins, restés petits, à véraison difficile à réaliser, à grains parfois grillés. Du 5 au 12 août, les vents brûlants (sirocco, tramontane) sont venus accroître encore cet aspect désolé du vignoble. Et celui-ci était cependant en moins belle apparence qu'on l'avait annoncé dans certaine presse, car la coulure, dont on avait voulu négliger l'importance, avait, dans les aramons surtout, réduit fortement la récolte.

Actuellement, dans les coteaux et les soubergues de l'Hérault, où la sécheresse est continue depuis 18 mois, à tel point que la plupart des villages sont rationnés pour leur consommation alimentaire, les vignes, avec leurs feuilles pendantes, leurs petits grains de raisins clairsemés, rougissant irrégulièrement, ont le plus triste aspect. Si la pluie ne survient pas bientôt, ces raisins mûriront mal, on fera peu de vin de qualité inférieure. En tous cas, la trop belle récolte annoncée est certainement compromise : on ne fera même

pas une récolte moyenne même avec la pluie avant fin août. Les vendanges, en l'état actuel, s'annoncent avec un retard d'au moins 15 jours; les Chasselas ne sont pas encore mûrs et sont en retard de plus de 15 jours.

On comprend donc l'ascension assez rapide des cours depuis le 5 août où la situation du vignoble s'est nettement dessinée. Les prix de 6 fr. le degré sont dépassés pour les petits vins, et bien plus encore par les très beaux vins de 11 et 12°. Les quelques pourparlers engagés pour les ventes sur souches sont arrêtés.

Nul doute que les hauts cours soient atteints d'ici quelques jours. Les vins espagnols vont-ils venir arrêter cette ascension, comme ils l'ont déjà fait à deux reprises différentes cette année?

1923 s'annonce donc aujourd'hui comme une mauvaise année pour le viticulteur méridional. Il ne faudrait pas à cette calamité climatérique contre laquelle on ne peut rien, adjoindre les calamités législatives ou l'indifférence gouvernementale; les vignerons du Midi ne sont pas loin de l'exaspération, qu'accentue tous les jours une presse de mauvaise foi ou qui fait, en tous cas, preuve d'une ignorance rare. — M. L.

Diffusion du sulfure de carbone. — Si les gaz lourds diffusent assez bien dans l'air libre, il n'en est pas de même dans l'atmosphère du sol, ainsi que viennent de le montrer les recherches de M. W. O'Krane en New-Hampshire.

Il a d'abord opéré dans des cuves en verre où des cagettes renfermant cinq fourmis étaient placées près des parois, puis la cuve remplie de terre et inoculée de sulfure de carbone en des points variables.

Les résultats parurent assez satisfaisants dans cette atmosphère de quelques décimètres cubes fermée sur les six faces.

La diffusion latérale était presque aussi rapide que la diffusion verticale.

Avec une dose de deux grammes, placée à un décimètre de profondeur, les insectes (larves du *tenebrio molitor* ou ver des farines) étaient tués en quelques heures jusqu'à une distance de 12 à 15 centimètres en tous sens. On a doublé ou triplé la dose avec efficacité.

Dans un jardin, on a traité le ver du radis et du chou par des ponctions distantes de 60 à 90 centimètres et profondes de 7 à 8 centimètres.

Les doses furent de 3 à 6 ou 7 grammes par trou.

Au bout du cinquième jour on examinait le résultat. Il ne fut pas brillant.

Le sulfure de carbone laissa vivre des insectes à la distance de 5 centimètres avec la dose de 3 gr. 50 et à la distance de 7 centimètres avec la dose de 7 grammes.

L'action fut nulle ou négligeable à 15 centimètres des points d'application.

Voilà qui n'est pas encourageant pour l'emploi des insecticides souterrains.

Les solutions salines semblent se diffuser plus facilement que les gaz, sans doute par appel capillaire des parois intermoléculaires. D'où l'emploi du sulfocarbonate de potassium et des bisulfites au lieu de sulfure de carbone et de gaz sulfureux. Pierre LARUE.

Main-d'œuvre agricole étrangère. — Débauchage. — Avec les beaux jours, les cultivateurs imprévoyants qui n'ont fait jusque-là aucun effort pour trouver la main-d'œuvre dont ils auront besoin pour exécuter leurs travaux d'été cherchent autour d'eux et, sans aucun scrupule, enlèvent parfois ou cherchent à enlever à leurs voisins, en offrant un salaire plus élevé, les ouvriers que ceux-ci, plus prévoyants, ont recruté depuis plusieurs mois et ont gardé pendant la mauvaise saison alors qu'ils n'en avaient pas un besoin pressant.

Cette manière de faire, même si on la qualifie, pour atténuer ce qu'elle a de critiquable, de *Système D.*, est essentiellement répréhensible et on ne saurait trop blâmer ceux qui se livrent à de pareilles pratiques: ils nuisent tout d'abord à la collectivité et, par répercussion, à eux-mêmes. En pratiquant une surenchère qui leur profitera peut-être aujourd'hui, mais dont, à leur tour, ils seront les victimes demain, ils sont les meilleurs artisans de la hausse des salaires.

Mais ils portent surtout préjudice aux employeurs auxquels ils volent des

ouvriers à eux liés par un contrat, sachant bien que ces employeurs ont avancé des frais de recrutement et de voyage souvent très importants et se sont accommodés de l'inexpérience et de l'incompétence des ouvriers introduits, au moment de leur arrivée.

J'ai reçu la visite, ces temps derniers, d'ouvriers ou d'ouvrières polonais introduits depuis plusieurs mois par l'intermédiaire du Comité départemental de la Main-d'œuvre agricole qui, sous des prétextes futiles et d'ailleurs mal fondés le plus souvent, essayaient de m'intéresser à leur désir de rompre leur contrat; le véritable prétexte de leurs intentions, ainsi que j'en obtenais facilement l'aveu, était qu'un autre patron leur faisait des offres de salaires plus élevées.

Je me suis efforcé de représenter à ces ouvriers que cette manière de faire était injuste et critiquable et qu'ils n'avaient pas le droit de mettre ainsi un terme à un contrat dont ils avaient librement accepté de signer les conditions avant de quitter la Pologne.

Je leur ai expliqué que je ne me prêterais en aucune façon à leurs tentatives et que je demanderais avec insistance l'application des dispositions de la circulaire du 23 juillet 1922, visant le débauchage des ouvriers étrangers, du Ministre de l'Intérieur aux Préfets.

Voici, au surplus, le texte de cette circulaire n° 53, du 23 juin 1922.

« M. le Ministre de l'Agriculture, appelant mon attention sur le grand nombre d'ouvriers agricoles entrés en France avec un contrat régulier et qui rompent ce contrat pour chercher ailleurs des situations plus avantageuses, m'a demandé que des mesures soient prises pour mettre un terme à cette situation.

Mon collègue a notamment exprimé le désir que tout ouvrier agricole étranger, trouvé ainsi en rupture de contrat soit immédiatement invité à fournir des explications : sauf, le cas de maladie ou de force majeure, l'intéressé sera mis en demeure, soit de reprendre l'emploi pour lequel il avait été embauché, à l'origine, soit de quitter le territoire.

Je vous prie de vouloir bien faire part aux Services intéressés de ce désir de M. le Ministre de l'Agriculture en les priant de prendre toutes mesures utiles pour y satisfaire. »

Il faut que les employeurs sachent, de leur côté, qu'ils s'exposent à des ennuis en prenant à leur service, un ouvrier lié par un contrat à un autre employeur : le patron lésé peut en effet se retourner soit contre l'employeur, soit contre l'employé : il peut citer l'un et l'autre devant le juge de paix et demander qu'il soit ordonné de faire une retenue sur le salaire de l'ouvrier ou que le nouvel employeur soit condamné en même temps qu'à une indemnité pour préjudice causé, au remboursement des frais d'introduction avancés par le premier patron.

E. MARRE.

Bibliographie. — *Pour l'olivier.* — Sous ce titre, le compte rendu des travaux du 5e *Congrès International d'Oléiculture* organisé par la Société Nationale d'Oléiculture de France, à Marrakech et Rabat, vient de paraître en un fort volume de près de 400 pages, illustré de nombreux documents photographiques en hors-texte.

Cet ouvrage constitue le traité le plus complet et le plus moderne qui ait été publié jusqu'ici sur l'olivier et l'huile d'olive.

Il intéressera au plus haut point nos oléiculteurs, mouliniers, industriels et négociants.

Ils y trouveront des renseignements inédits et précieux qui les guideront dans leurs entreprises et qui leur permettront de retirer de la culture de l'olivier ou de la fabrication de l'huile d'olive le maximum de profits.

Le volume est envoyé franco contre mandat de 50 francs à la Librairie Spéciale Agricole, 58, rue Claude-Bernard, Paris (Ve).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 62 à 75 francs; 10°, de 78 à 82 francs; Corbières 11°, 88 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 128, 93 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 225 fr.; vin blanc de 270 à 300 francs.

ALGÉRIE. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 00 le degré, les ordinaires de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré.

MIDI. — *Nîmes (6 août 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 43 à 65 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à. » fr.; Costières de 11° à 12°, de 70 à 82 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Trois-six à 86°, 450 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 190 à » fr.

Montpellier (7 août). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 42 à 66 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 450 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-dé-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (10 août). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 41 à 70 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 480 à 490 francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à 360 fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 août 1923.

Vins rouges de 9° à 11°5 : de 46 à 70 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (11 août). — Récolte 1922 : de 8° à 11°5, de 41 à 72 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (11 août). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 40 à 65 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 79 fr. 50 à 82 fr. ; orge 62 fr. 00 à 64 fr. 50 ; escourgeons, 51 fr. 00 à 53 fr. ; maïs, 67 fr. 00 à 67 fr. 50, seigle, 58 fr. 00 à 60 fr. 00 ; sarrazin, 66 fr. 50 à 68 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 52 fr. 00 à 56 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 74 fr. 30 — Buenos-Ayres, 60 fr. 42. — Chicago, 63 fr. 94. — Sons, 33 fr. 00 à 45 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre de Paris, de 45 à 90 francs ; d'Espagne, 85 à 95 fr. ; pommes de terre du Midi, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 150 à 175 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 150 à 175 fr. ; foin, 120 à 170 fr. ; luzerne, 131 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 68 fr. 25 (Marseille) ; d'arachides blanc, 61 fr. 20 (Marseille) ; palmistes 40 fr. 50 ; de coprah, 56 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 450 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 254 fr. 00 à 258 fr. 00 en gros).

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 40 à 10 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 50 à 9 fr. 50 — Moutons, 3 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0. d'azote), 137 fr. à 162 fr les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » francs) — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 37 fr. 50. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 95.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : 20 à 40 fr. le cent. — Pommes communes : 100 à 250 fr. — Poires communes : 130 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 25 à 45 fr. le cent. — Bananes : 34 à 80 fr. — Ail : 100 à 150 fr. — Champignons : 350 à 952 fr. — Haricots verts de Saumur : de 220 à 500 fr. — Pois verts de Paris, de 70 à 180 fr. — Artichauts Breton : 5 à 30 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 135 à 210 fr. le cent — Tomates du Midi : de 80 à 160 fr. — Aubergines : de 40 à 60 fr le cent. — Abricots du Midi : de 160 à 650 francs. — Fraises de Paris : de 500 à 600 les 100 kilos. — Cerises de Paris, de 220 à 500 fr. — Amandes vertes : de 100 à 250 fr. — Pêches du Midi de 200 à 500 fr. — Reines-Claude, 120 à 150 fr. — Framboises, de 400 à 600 fr. — Raisins du Midi : de 260 à 300 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 5 au samedi 11 Août 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	24 »	10 »	17 »	»	5	35 »	14 »	24. 5	»
Lundi.....	27 »	13 »	20 »	»	6	37 »	20 »	28. 5	»
Mardi.....	23 »	11 »	17 »	»	7	34 »	17 »	25. 5	»
Mercredi..	27 »	12 »	19. 5	»	8	38 »	18 »	28 »	»
Jeudi.....	30 »	15 »	22. 5	»	9	44 »	22 »	33 »	»
Vendredi..	35 »	18 »	26. 5	»	10	32 »	21 »	26. 5	1
Samedi....	» »	» »	» »	»	11	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	25 »	10 »	17. 5	»	5	28 »	22 »	25 »	»
Lundi.....	27 »	9 »	18 »	»	6	29 »	23 »	26 »	»
Mardi.....	30 »	12 »	21 »	»	7	29 »	22 »	25. 5	»
Mercredi..	34 »	14 »	24. 5	»	8	33 »	22 »	27. 5	»
Jeudi.....	31 »	11 »	21 »	»	9	31 »	23 »	27 »	»
Vendredi..	35 »	» »	» »	»	10	35 »	25 »	30 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	11	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	28 »	11 »	19. 5	»	5	» »	11 »	» »	»
Lundi.....	32 »	12 »	22 »	»	6	23 »	» »	19 »	»
Mardi.....	35 »	15 »	25. 5	»	7	23 »	15 »	25. 5	»
Mercredi..	35 »	» »	» »	»	8	35 »	16 »	27 »	»
Jeudi.....	36 »	15 »	25. 5	»	9	40 »	14 »	22 »	»
Vendredi..	38 »	» »	» »	»	10	29 »	15 »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	11	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	38 »	» »	29 »	»	5	» »	» »	» »	»
Lundi.....	37 »	20 »	25. 5	»	6	30 »	13 »	22. 5	»
Mardi.....	39 »	14 »	28. 5	»	7	26 »	12 »	19 »	»
Mercredi..	35 »	18 »	26 »	»	8	30 »	14 »	22 »	»
Jeudi.....	38 »	17 »	27 5	»	9	33 »	17 »	26 »	»
Vendredi..	36 »	17 »	» »	»	10	31 »	16 »	23. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	11	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.